Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 5. Warszawa, 3 września 1927 roku. № 36.

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Barwa piw jasnych.

(Ciąg dalszy).

Nie bezzasadny byłby tu zarzut, że doświadczenie z zabarwieniem wywarów łuski przeprowadzone w laboratorjum w praktyce nie ma znaczenia, gdyż właściwości barwiące łuski giną w ogromnej masie słodu i wody używanej do zacieru. Jest to słuszne, ale tylko do pewnego stopnia. W warce w praktyce przyciemnienie zabarwienia, spowodowane łuską, występuje nie tak widocznie, jak w wywarach łuskowych, o których mowa, odgrywa jednak bardzo poważną rolę, co znowu udowodnił p. L. Fries na następującem doświadczeniu.

Z trzech różnych gatunków jasnego słodu przyrządzono po dwa zaciery. Po jednym zacierze z normalnego kruszu i po jednym z kruszu, z którego usunięto $^3/_4$ łuski. Nie potrzebujemy dodawać, że stosowano we wszystkich sześciu wypadkach jednakowy sposób zacierania z zachowaniem jednakowej gęstości brzeczki.

Ciekawe otrzymano wyniki:

	Zabarwienie brzeczki		
	Słód I	Słód II	Słód III
Krusz normalny . . .	22	17	28
Krusz pozbawiony $^3/_4$ łuski	14	10	19

Jest to niezbitym dowodem, że w praktyce, przerabiając słód bez łuski (gdyby to było możliwe), otrzymaćbyśmy mogli brzeczkę wyjątkowo jasną, a więc doszlibyśmy do tego, że ze słodów nieco ciemniejszych, dosuszanych w wyższych temperaturach, warzyćby można było piwa o jasnem zabarwieniu piw pilzeńskich.

Oddawna już łuska nie jest uważana w piwowarstwie za pożądany składnik słodu, chociażby ze względu na zapach i smak, jaki posiadają jej części składowe, podlegające wyługowaniu. Spostrzeżenia, jakie poczynił prelegent przy sporządzaniu ekstraktu z łusek, potwierdzają tylko to słuszne mniemanie, gdyż zapach i smak wyciągów z łuski był zawsze mniej lub więcej podejrzany, często nawet bardzo niemiły. Jest to zrozumiałe, gdyż ile razy słód, na skutek wpływów zewnętrznych, ma zapach lub smak nienormalny, przyczyną zawsze naogół jest łuska.

Biorąc równocześnie pod uwagę to, co o łusce mówi Moufang i gdy sobie przypomnimy, że jego dowodzenia zostały potwierdzone przez praktykę, stracimy dla łusek resztki sympatji. Jak wiadomo z publikacji i odczytów, Moufang zdołał wydzielić substancję, którą nazwał testilupiną, pochodzącą z łusek i której przypisuje cały szereg szkodliwych wpływów przy zacieraniu, fermentacji i przy konserwowaniu piwa.

Nie ulega zatem najmniejszej wątpliwości, że z punktu widzenia teoretycznego można przytoczyć moc argumentów za zacieraniem słodu bez łuski przez co osiągałoby się następujące korzyści:

1°, piwa byłyby jaśniejsze i można byłoby warzyć piwa o zabarwieniu pilznera ze słodów dosuszanych w wyższej końcowej temperaturze,

2°, smak piwa byłby wykwintniejszy,

3°, usuniętoby niepożądane przypadki przy warce, w sali fermentacyjnej i w piwnicach.

Pomimo to, zacieranie słodu odbywa się razem z łuskami i nadal będzie tak samo, dla tej prostej przyczyny, że nie możemy się bez nich obejść przy filtrowaniu brzeczki. Kubessa rzucił myśl, ażeby nie warzyć, lecz dosypywać je do zacieru dopiero wkońcu przed filtrowaniem, i w ten sposób zmniejszyć wyługowanie szkodliwych ciał zawartych w łuskach. Nietrudno jednak zrozumieć, że ten sposób postępowania nie jest korzystny, gdyż i w tym wypadku łuska i tak odda środowisku znacznie większą część swoich składników rozpuszczalnych, jeżeli weźmiemy pod uwagę ogromne ilości wody zużywane zazwyczaj do płukania.

Prelegent na podstawie tego, że łuski nadają piwu niepożądane właściwości, a pomimo to nie możemy się bez nich obyć, gdyż odgrywają ważną rolę przy filtrowaniu, proponuje traktować je jako rodzaj właśnie materjału filtracyjnego.

Wiemy doskonale, jak poważnie przedstawiają się wydatki na aparaty, na parę, na robociznę, służące do czyszczenia masy filtracyjnej przed każdem użyciem. Płótna filtru do brzeczki, filtry do osadów i kałów również możemy uważać jako materjały filtracyjne dosyć kosztowne. Ktoby zaryzykował użyć np. płócien filtrowych lub masy filtracyjnej nie oczyściwszy ich jaknajstaranniej?

(Ciąg dalszy nastąpi).

STATUT
Związku Właścicieli Browarów w Polsce.

(Ciąg dalszy).

§ 14.

W walnem zgromadzeniu mają prawo uczestniczyć wszystkie osoby reprezentujące członków Związku (§ 6): właściciele, dzierżawcy i prawni przedstawiciele — osobiście lub przez pełnomocnika.

Pełnomocnictwo może mieć tylko osoba, mająca prawo uczestniczenia w walnem zgromadzeniu i nikt nie może korzystać z pełnomocnictwa więcej niż jednej osoby. Pełnomocnictwo winno być wydawane każdorazowo na piśmie.

Liczba głosów na walnem zgromadzeniu jest w zależności od rocznej produkcji reprezentowanego browaru lub słodowni, przyczem członek ma prawo, przy produkcji rocznej:

do 10.000 Htl.	do 1 głosu
„ 30.000 „	„ 2 „
„ 50.000 „	„ 3 „
„ 100.000 „	„ 4 „
ponad 100.000 „	„ 5 „

Każdy obecny na walnem zgromadzeniu prawny przedstawiciel członka Związku ma prawo głosowania ilością wszystkich głosów reprezentowanego członka. Jeżeli na walnem zgromadzeniu są obecni dwaj lub trzej przedstawiciele członka Związku, winni zgłosić przewodniczącemu na walnem zgromadzeniu, kto z ich grona ma prawo głosowania.

Członkowie bezpośrednio zainteresowani w jakiejbądź kwestji przy decydowaniu tej kwestji głosu nie mają.

§ 15.

Walne zgromadzenie wybiera za każdym razem z grona obecnych przewodniczącego, 2 assesorów i sekretarza.

§ 16.

Dla ważności walnych zgromadzeń wymagana jest obecność osób, reprezentujących łącznie najmniej $^1/_3$ wszystkich głosów Związku.

§ 17.

Walne zgromadzenie, które nie doszło do skutku z powodu nieobecności określonej w § poprzednim liczby członków, odbywa się powtórnie w godzinę później i wtedy jest ono prawomocne bez względu na liczbę głosów obecnych. Na powtórnem zgromadzeniu mogą być rozpatrywane tylko te kwestje, które były wprowadzone na porządek dzienny pierwszego, niedoszłego do skutku zgromadzenia.

§ 18.

Uchwały walnego zgromadzenia stają się prawomocne, gdy są przyjęte prostą większością głosów obecnych na walnem zgromadzeniu.

§ 19.

Sprawy podlegające rozpoznaniu walnego zgromadzenia przedstawia Zarząd. Członek Związku, pragnący postawić jakikolwiek wniosek na walnem zgromadzeniu, winien zwrócić się z nim do Zarządu najpóźniej na 5 dni przed walnem zgromadzeniem.

§ 20.

Każde wybory w walnem zgromadzeniu uskutecznia się przez tajne głosowanie, które prócz tego stosowane jest zawsze, ilekroć tego zażąda $^{1}/_{5}$ głosów obecnych na zgromadzeniu. We wszystkich pozostałych wypadkach głosowanie będzie jawne.

§ 21.

Uchwały Walnego zgromadzenia winny być protokółowane w oddzielnej księdze. Zgodność protokółu zaświadczają swojemi podpisami przewodniczący i sekretarz, oraz przynajmiej trzech z grona obecnych na zgromadzeniu.

b. Zarząd.

§ 22.

Bezpośrednie prowadzenie wszystkich interesów Związku należy do Zarządu, złożonego z 9 członków i 2 zastępców, wybieranych przez walne zgromadzenie z grona osób, mających prawo uczestniczenia na walnem zgromadzeniu.

§ 23.

Członkowie Zarządu wybierani są na trzy lata, przyczem corocznie wychodzi trzecia część składu Zarządu i jeden zastępca, początkowo przez losowanie, następnie podług starszeństwa wyboru, a na ich miejsce wybierani są nowi. Ustępujący członkowie mogą być wybrani ponownie.

§ 24.

Zastępca zastępuje chorego lub nieobecnego członka Zarządu według starszeństwa wyboru, a w razie posiadania jednakowych praw starszeństwa, według ilości otrzymanych głosów wyborczych.

§ 25.

Członkowie Zarządu wybierają corocznie ze swego grona prezesa i jego zastępcę; prezes zwołuje Zarząd w miarę potrzeby, oprócz tego Prezes zwołuje Zarząd na żądanie przynajmniej dwóch członków Zarządu.

Dla ważności uchwał Zarządu wymagana jest obecność na posiedzeniu przynajmiej 5 członków.

Uchwały zapadają prostą większością głosów; w razie równości głosów, przeważa głos przewodniczącego. Członek Zarządu, który pozostał przy swojem odrębnem zdaniu, ma prawo żądać zapisania tego do protokółu przez co uchyla się od odpowiedzialności za zapadlą decyzję.

§ 26.

Do kompetencji i obowiązków Zarządu należy prowadzenie wszystkich spraw i interesów Związku, jako też reprezentowanie Związku wobec władz i osób. Bliższy podział czynności między poszczególnych członków Zarządu następuje na mocy decyzji Zarządu.

Zarząd własną władzą decyduje we wszystkich tych sprawach, które nie są poddane obowiązkowej kompetencji walnego zgromadzenia (§ 13), w szczególności zaś Zarząd ma prawo:

1) rozporządzać środkami Związku w granicach zatwierdzonego budżetu,

2) wyznaczać skład komisji sądowo-pojednawczych dla rozpatrywania sporów, wynikłych między członkami Związku i tymiż a ich odbiorcami lub pracownikami,

3) wyznaczać delegatów do władz i instytucji społecznych, oraz rzeczoznawców,

4) otwierać i zamykać oddziały Związku,

5) przyjmować i oddalać urzędników i pracowników Związku,

6) zawierać umowy i przyjmować zobowiązania w granicach, zakreślonych przez walne zgromadzenie i własną kompetencję,

7) prowadzić sprawy Związku w sądach i władzach administracyjnych i dla prowadzenia spraw wydawać plenipotencje,

8) zawieszać w prawach członków nie stosujących się do uchwalonego regulaminu.

(Ciąg dalszy nastąpi).

LIST Z DUBNA.

W tym roku, a można to już o tej porze z całą pewnością przewidzieć, na Wołyniu będzie niebywały urodzaj chmielu. Prześliczna pogoda, panująca od dłuższego czasu, ma niemałe w tem zasługi i przyczyniła się do dojrzewania zdrowych, obfitych w lupulinę szyszek.

Mszyca i „perenospora", które bardzo zniszczyły chmiel w Niemczech, Belgji, Czechach i innych krajach, są tutaj, na Wołyniu, prawie nieznane, czego wynikiem jest fakt, że chmiel polski, a szczególnie pochodzący z Wołynia, będzie w tym roku najzdrowszym chmielem świata.

Jeśli do końca zbioru nie zajdą jakiekolwiek inne szkody (stan pogody i t. p.) to można się spodziewać na Wołyniu zbioru conajmniej o 40% przewyższającego zbiór roku ubiegłego.

Co do ilości chmielu w tym roku na Wołyniu, są różne zdania, częstokroć bardzo z sobą sprzeczne. Według moich obliczeń, można napewno się spodziewać około trzydziestu tysięcy centnarów chmielu. Jest to ilość, jaką przewiduję przy teraźniejszych warunkach i stanie pogody; jednakże twierdzić można z całą pewnością, że większe zmiany w podanej ilości teraz zajść już nie mogą.

W niektórych wczesnych plantacjach jest już po zbiorze, a chmiel z tych plantacji jest przewyborny.

Odnośnie cen, to śmiało rzec mogę, że będą one daleko niższe, niż w roku ubiegłym. Stosownie do wiadomości otrzymywanych z zagranicy, ceny na chmiel natychmiast po zbiorze prawdopodobnie wahać się będą pomiędzy 250 a 350 zł. za 50 kilo. Jest to cena, w stosunku do zeszłorocznej, tak minimalna, że producenci, od paru już lat przyzwyczajeni do wygórowanych cen, nawet o niej słyszeć nie chcą. Jednakże po upływie pierwszych paru dni po zbiorze, zorjentują się oni napewno w sytuacji i będą musieli pogodzić się z istniejącym stanem rzeczy. Cena taka może się przez jakiś czas utrzymać, a to ze względu na dobry urodzaj także zagranicą; trwać to może dopóki nie ustalą się tam ceny i nie powstanie większe zapotrzebowanie na chmiel polski.

A. M. Mazurek.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	24/VIII.	39 — 40 zł.
	26/VIII.	39 — 41 zł.
	27/VIII.	41 — 42,50 zł.
	30/VIII.	40 — 41 zł.
Bydgoszcz.	24/VIII.	38 — 39 zł.
	27/VIII.	38 — 39 zł.
Łódź.	28/VIII.	42 zł.
	30/VIII.	42 zł.
Poznań.	24/VIII.	36.50 — 38.50 zł.
	26/VIII.	39 — 41 zł.
	27/VIII.	39 — 41 zł.
	28/VIII	39 — 41 zł.
Wilno.	30/VIII.	38 — 40 zł.
Berlin.	25/VIII.	224 — 272 mk. n.
	26/VIII	226 — 274 „
	27/VIII.	226 — 274 „
	30/VIII.	225 — 273 „
Gdańsk.	26/VIII.	12.50 — 13.25 flh.
Hamburg.	26/VIII.	11.53 flh. Dun. Ros.
	27/VIII.	12.00 „
	30/VIII.	11.80 „
Chicago.	23/VIII.	Malting 75 — 87 cts. za bushel.
	24/VIII.	Malting 80 — 88 cts. za bushel.
	25/VIII.	Malting 81 — 88 cts. za bushel.
	26/VIII.	Malting 74 — 84 cts. za bushel.
	27/VIII.	Malting 74 — 85 cts. za bushel.
	29/VIII.	Malting 75 — 82 cts. za bushel.
Nowy Jork.	24/VIII.	Malting 99 dol. za bushel.
	25/VIII.	Malting 99 dol. za bushel.
	26/VIII.	Malting 99 dol. za bushel.
	27/VIII.	Malting 99 dol. za bushel.
	29/VIII.	Malting 94 dol. za bushel.

CHMIEL.

Praga 24/VIII. Na rynku chmielu w Saaz popyt stale rośnie, jednak tendencja jest jeszcze słaba. Chmiel 1926 roku notowano zależnie od gatunku po 2 000 do 2.500 kor. cz. za 50 kg.

Praga 26/VIII. Jak informują z Żatcu w obecności kupców zagranicznych rozpoczęto tam sprzedaż chmielu 1927 roku po cenie 2.400 kor. cz. za pół kwintala.

Warszawa 27/VIII. Nieliczne tranzakcje na chmiel nowego zbioru jakie dotychczas zanotowano tłumaczą nieukończeniem zbiorów na prowincji. W tych warunkach zawieranie tranzakcji przedstawia się niekorzystnie dla producentów, wobec czego ci wstrzymują się od sprzedaży. Wymieniano w żądaniu za 50 kg. chmielu dobrych gatunków (nowego) 60 — 65 dol. zależnie od jakości. Spodziewane jest ożywienie tranzakcji po ukończeniu zbiorów t. j. po 15 września.

Lublin 27/VIII. Na rynku chmielu daje się zauważyć większe zainteresowanie z powodu zwiększonego zapotrzebowania przez browary. Tranzakcji prawie nie dokonywano wskutek braku towaru, ponieważ zeszłoroczne zapasy już się wyczerpały. Zbiór tegoroczny zapowiada się lepiej od zeszłego roku i zbiory rozpoczną się w przyszłym tygodniu. Dotychczas ceny trudno ustalić, gdyż eksporterzy robią tranzakcje na nowe zbiory na różnych warunkach. Tendencja niejednolita.

Lublin 28/VIII. Na rynku chmielu nie zawiera się teraz żadnych tranzakcji z powodu rozpoczęcia dopiero tegorocznych zbiorów, które wykazują, że nowy chmiel jak dotychczas przedstawia się dobrze. Ceny spodziewane są niższe od zeszłorocznych.



CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 150.—; ½ str. Zł. 80.—; ¼ str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.